Conheça nossos outros produtos

** Fogões a gás * Fogões a lenha * Fogões industriais * Cooktops * Fornos elétricos*
** Fornos de embutir * Frigobares * Freezers * Climatizadoras de vinho*
** Expositora de cervejas e bebidas * Conservadora de queijos*

PREZADO CLIENTE

A Venax Eletrodomésticos coloca-se a disposição pelos contatos:
telefone (51) 3793-2000 ou pelo e-mail assistencia@venax.com.br

A Venax avalia seus impactos sociais e ambientais e os conduz de forma eficiente, tendo o cuidado para que não causem nenhum dano efetivo ao meio social e ambiental, tornando-se referências em nosso campo de competência. Os impactos sociais e ambientais considerados relevantes são: geração de resíduos com classificação variada, emissão de poeira e uso de água em seus processos. TRABALHAMOS EM BUSCA DE UM MUNDO MELHOR!

Participe da Promoção Cliente Especial!

Faça seu cadastro pelo link www.venax.com.br/**clienteespecial**
ou ligue para o fone 51 3793 2089, informe seu **código promocional** CPVENAX e seja nosso CLIENTE ESPECIAL! Você receberá automaticamente um super Guia de Receitas Venax e ficará por dentro de todas as novidades e lançamentos de produtos.

QR Code

Rua Tiradentes, 100 - Centro - CEP: 95800-000
Venâncio Aires/RS - Brasil - Fone: 51 3793 2000
contato@venax.com.br

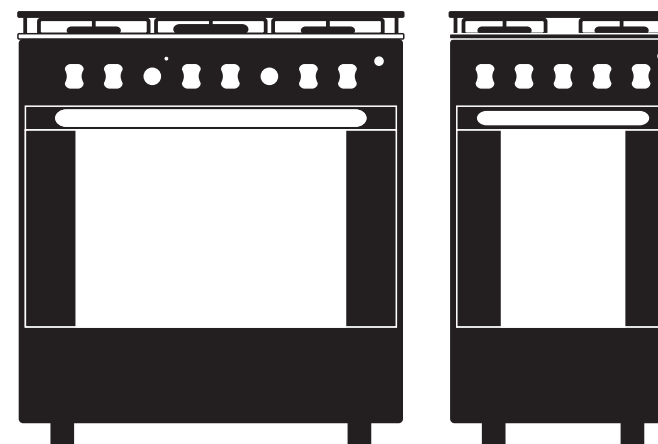
WWW.VENAX.COM.BR

MANUAL DE INSTRUÇÕES

FOGÕES A GÁS

Modelos: 4, 5 e 6 queimadores.

Leia atentamente este manual antes de utilizar o produto.

ED.2 | R.6

- Atuação de Assistência Técnica NÃO AUTORIZADA ou realizada por terceiros;
- Utilização de peças não originais de fábrica;
- Substituição ou alteração das condições originais do injetor.

A GARANTIA LEGAL/ADICIONAL NÃO OFERECE COBERTURA ADICIONAL

- Utilização de peças não originais de fábrica;
- Para as despesas de transporte;
- Para as despesas de instalação, como peças, materiais e mão-de-obra,etc;
- Para as despesas de deslocamento da ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA, caso esteja fora do perímetro urbano das cidades, OU onde não exista posto de ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA.
- Para CHAMADAS direcionadas a orientação, instrução, acompanhamento,
- Para a substituição de peças avariadas por mau uso; ou fogões instalação em local inadequado;
- Para as partes de VIDRO;
- Desgastes naturais decorrentes do uso.

Após o período de abrangência da garantia, todas as despesas em virtude de reparos ou qualquer outro tipo de suporte SERÃO AO ENCARGO EXCLUSIVO E TOTAL DO CONSUMIDOR SOLICITANTE.

ATENÇÃO: A VENAX Eletrodomésticos reserva-se o direito de a qualquer tempo e sem notificação prévia, realizar alterações nas características gerais, técnicas, estéticas de seus produtos.

APRESENTAÇÃO

IMPORTANTE!

Antes de tudo, leia o manual.
Tire o máximo de proveito das dicas aqui contidas.
Você vai evitar muitos problemas causados pelo mau uso.

PARABÉNS POR SUA ESCOLHA!

Você acaba de adquirir um produto de qualidade da marca Venax. Chegou o momento de conhecer melhor o modelo de expositora adquirida. Os nossos produtos são fabricados seguindo normas internacionais de qualidade, procurando sempre colocar à disposição dos consumidores o que há de melhor em termos de tecnologia, design e respeito ao meio ambiente.

Para tornar ainda mais fácil e seguro o uso deste produto, criamos esse manual de instruções. Recomendamos que antes de utilizar sua expositora leia cada ponto deste manual para que você descubra todas as vantagens e facilidades de utilização. Nele estão dispostas inúmeras informações e procedimentos que vão fazer com que a sua expositora tenha um rendimento maior, menor consumo e o máximo de bem-estar a você e sua família.

MEIO AMBIENTE

Nossa empresa preocupada com o meio ambiente trabalha de forma a evitar poluí-lo, inclusive utilizando embalagens de material totalmente reciclável ou reutilizável. Solicitamos sua colaboração, na tentativa de gerar menos lixo, especialmente reduzindo o consumo de recursos naturais, como o corte de árvores desnecessário. Obrigado por sua contribuição na reciclagem ou reaproveitamento, ao invés de jogar no lixo comum.

“Nossos filhos e a Natureza agradecem”

ÍNDICE

CERTIFICADO DE GARANTIA

Os produtos VENAX Eletrodomésticos possuem garantia:

TERMOS DE GARANTIA LEGAL

O prazo de garantia determinado por lei é de 30 dias da data de compra do fogão – para defeitos aparentes, exceto os ocasionados por terceiros, como transportadora, setor de entrega ou métodos de remoção da embalagem que rompem a garantia.

O prazo de garantia determinado por lei é de 90 dias da data de compra do fogão - para defeitos de fabricação.

TERMOS DE GARANTIA ADICIONAL

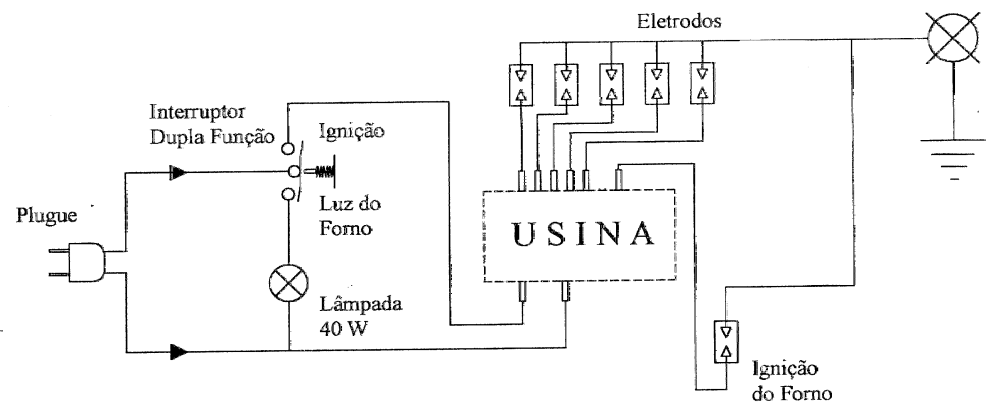
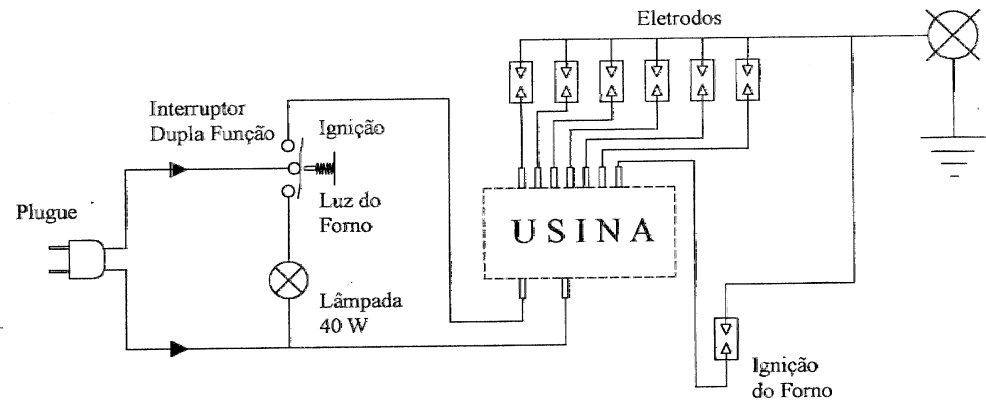
A VENAX Eletrodomésticos oferece uma garantia adicional de 275 dias da data de compra do fogão, desde que sejam OBRIGATORIAMENTE cumpridos todos os itens abaixo:

1. APRESENTAÇÃO DA NOTA FISCAL DE COMPRA, ou de entrega do produto;
2. Dados da etiqueta de identificação localizada na parte traseira do fogão, em condições de leitura e utilização;
3. Nota fiscal de compra do regulador de pressão de gás (NBR 8473) e da mangueira de Plástico PVC transparente com a tarja amarela. (COM INSCRIÇÃO - NBR 8613);
4. Uso de gás próprio e condições de instalação do mesmo;
5. Uso de voltagem correta e condições da rede elétrica, caso seu modelo tenha esse opcional;
6. EXCLUSIVAMENTE PARA USO DOMÉSTICOS, SENDO PROIBIDO SEU EMPREGO PARA QUALQUER OUTRO FIM, OU MÉTODO DE UTILIZAÇÃO;
7. Bom estado de conservação e limpeza do produto;
8. Instalação em local adequado, em conformidade com as orientações desse manual;
9. Cumprimento das normas apresentadas no MANUAL DE INSTRUÇÃO DO USUÁRIO;
10. Imediata solicitação de atendimento por ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA mais próxima;
11. Confirmação do problema por laudo da ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA, confirmando a origem do problema COMO DE FABRICAÇÃO;
12. Somente terão cobertura integral, os problemas comprovadamente oriundos de fabricação, ATESTADOS por laudo de autorizada respeitando TODAS AS CONDIÇÕES ACIMA;
13. Enquadrando-se nessas condições, será prestado pela fábrica, atendimento gratuito dentro do perímetro urbano das cidades onde haja posto de ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA.

PERDA DA GARANTIA

A VENAX Eletrodomésticos NÃO CONCEDERÁ a garantia adicional de 275 dias da data de compra do fogão, caso não sejam cumpridos todos os itens do TERMO DE GARANTIA, assim como nos casos de:

- Ausência da NOTA FISCAL DE COMPRA;
- Ausência da etiqueta de identificação;
- Produto recebido sem a embalagem original de fábrica;
- UTILIZAÇÃO EM DESACORDO COM MANUAL DE INSTRUÇÃO DO USUÁRIO;
- Regulador de pressão de gás e mangueira de Plástico PVC fora do padrão obrigatório pelo INMETRO ou com prazo de validade vencido;
- Uso de gás impróprio;
- Uso de voltagem imprópria;
- Utilização para fins NÃO DOMÉSTICOS;
- Mau estado de conservação e limpeza;
- Local e método de instalação inadequada;
- Uso indevido, negligência por parte do consumidor ou terceiros;
- Danos decorrentes de acidentes de transporte ou manuseio;

ESQUEMA ELÉTRICO FOGÃO 5 QUEIMADORES

ESQUEMA ELÉTRICO FOGÃO 6 QUEIMADORES

INTRODUÇÃO

O fogão á gás Venax é de uso exclusivo para fins domésticos, sendo vedado seu emprego para qualquer outro fim, ou método de utilização.

A correta instalação e utilização do produto prorrogam a vida útil e melhora o aproveitamento, evitando dificuldades no uso diário.

CARACTERÍSTICAS DOS MODELOS

Família dos fogões de piso 4, 5 e 6 queimadores

Características	Monet 4 e 6	Monet plus 4 e 6	Da Vinci	Da Vinci plus	Vetrô 4	Delplus 4 e 6	Delplus 5	Delplus 4 e 6 inox	Delplus 5 speed burner inox	Picasso 4 e 6	Picasso inox platinum 4 e 6	Picasso 5 speed burner	Maxi 4 e 6	Gaudí 4 e 6	Gaudí 5	Palladio 5
Acendimento automático		X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Luz no Forno / lâmpada 40 W 127V ou 220V					X		X			X	X	X	X	X	X	X
Tensão: 127V ou 220V		X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Tampa de vidro temperado	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Forno auto limpante										X	X	X	X	X	X	X
Forno limpa fácil	X	X	X	X	X	X	X	X	X							
Porta do forno toda de vidro						X	X	X	X	X		X	X			X
Porta do forno toda de vidro espelhado											X			X	X	X
Porta do forno com visor sorriso	X	X														
Porta do forno com visor retangular			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Estufa fixa	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	
Estufa móvel													X			X
Porta da estufa de vidro													X			X
Porta da estufa vidro espelhado																X
Espalha chama esmaltada	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Queimador tripla chama (central)							X								X	X
Queimador Speed Burner (central)									X			X				
Mesa sobreposta em aço inox	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Prateleira deslizante no forno					X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Válvula de segurança no forno	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Top Grill elétrico no forno (opcional)					X									X		
Timer Grill elétrico forno (opcional)															X	X
Timer corta gás no forno (opcional 6B)															X	X
Blindagem traseira	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Pé dianteiro fixo e traseiro regulável	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

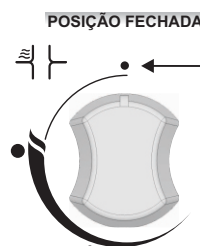
ACESSÓRIOS QUE COMPÕEM SEU PRODUTO

Acessórios / *Fogão*	Base do queimador pequeno + espalha chama	Base do queimador grande + espalha chama	Base do queimador central + espalha chama	Trempe da mesa (grelha)	Prateleira do forno com trava ou deslizante	Pés niveladores traseiros
4 Queimadores	03	01		02	1 ou 2 *	02
5 Queimadores	02	02	01	03	1 ou 2 *	02
6 Queimadores	04	02		03	1 ou 2 *	02

* Verificar na tabela de características qual modelo de prateleira, com trava ou deslizante e tipo de pé, trapezoidal ou sapata.

DICAS DE SEGURANÇA

Este fogão não se destina à utilização por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, crianças ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

CUIDADOS ESPECIAIS COM CRIANÇAS E ANIMAIS

- Não permita o manuseio da embalagem deste produto;
- Não permita ou manuseie o fogão mesmo estando desligado;
- Não permita que toquem na superfície do fogão;
- Não permita que se mantenham próximos do mesmo quando em funcionamento e ainda quente, ou mesmo desligado.

ATENÇÃO:
Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

CUIDADOS ESPECIAIS NO MANUSEIO DO PRODUTO

- Evitar o contato com o interior do forno enquanto aquecido. Se necessário, utilize luvas térmicas;
- Mantenha a tampa de vidro limpa;
- Nunca feche a tampa de vidro enquanto os queimadores da mesa e as trempes estiverem quentes ou enquanto o forno estiver sendo utilizado;
- Ao utilizar óleo ou gordura nas frituras, o cuidado deve ser maior, pois os mesmo são inflamáveis;
- Não armazene utensílios no forno do fogão;
- Nos modelos com estufa móvel, igualmente não armazene utensílios;
- Nunca deixe o cabo das panelas virado para o lado de fora do fogão;
- Antes de acender o forno, abra sua porta para evitar o acúmulo de gás dentro dele;
- Nunca deixe panos ou materiais inflamáveis sob a tampa de vidro durante o uso do fogão;
- Retire os utensílios de cozinha de dentro da estufa antes de utilizar o forno;
- Verifique sempre se os botões estão na posição "●" (desligado) quando o fogão não estiver sendo usado;
- Mantenha o registro de gás fechado sempre que o fogão não estiver sendo utilizado;
- Nunca coloque panos e toalhas sobre a tampa de vidro ou entre a porta do forno durante o uso do fogão.

POSIÇÃO FECHADA

ORIENTAÇÃO DE MOVIMENTAÇÃO E LOCALIZAÇÃO DO PRODUTO

- Nunca movimente o seu produto pelo puxador da porta do forno;
- Para deslocá-lo faça-o com duas pessoas, devido ao seu alto peso;
- Evite a instalação do fogão próximo a materiais inflamáveis, por exemplo: cortinas, panos de cozinha etc;
- EVITE instalar em locais com correntes de ar, por exemplo próximo à janelas;
- Nunca instale seu fogão sobre pisos plásticos ou carpete;
- Certifique-se de que todos os botões/registros estejam na posição fechado;
- Não instale seu fogão em local de passagem, nem frente à porta e janelas, nem entre dois móveis sem folga entre eles.

	Carga Máxima na prateleira (Kg)	Diâmetro Mínimo da Panela
Fogão 4 queimadores	6,0	14,0 cm

	Carga Máxima na prateleira (Kg)	Diâmetro Mínimo da Panela
Fogão 5 e 6 queimadores	9,0	14,0 cm

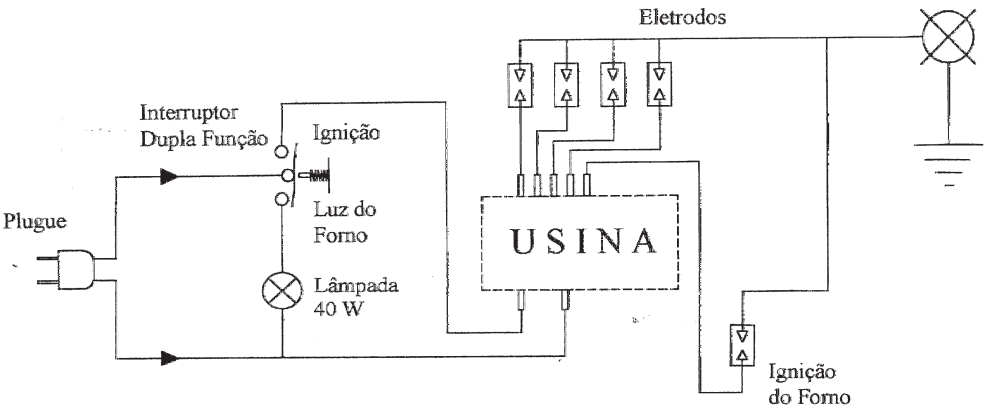
POTÊNCIA ELÉTRICA

POTÊNCIA NOMINAL					
TENSÃO	4 QUEIMADORES		5 E 6 QUEIMADORES		
	Acendedor	Acendedor e Lâmpada	Acendedor	Acendedor e Lâmpada	Lâmpada
127 V	10 W	43,8 W	12 W	40 W	40 W
220 V	8 W	42,1 W	10 W	40 W	40 W

Botijão mínimo a ser utilizado para todos os modelos = 13 kg (P 13) ou 45 kg (P45)
Pressão de uso do Gás = 2,75 kPa

RESISTÊNCIA DO GRILL DE 1250 W

TABELA DE TENSÃO		
	Mínima	Máxima
127 V 60 Hz	106 V	132 V
220 V 60 Hz	200 V	240 V

ESQUEMA ELÉTRICO FOGÃO 4 QUEIMADORES

DADOS TÉCNICOS

CATEGORIA DO APARELHO: I_3

Classificação das temperaturas do forno	Temperatura Média °C
Muito Suave	210
Suave	210 a 230
Média	230 a 250
Quente	250 a 270
Muito Quente	270 a 290

CONSUMO E POTÊNCIA TÉRMICA DOS QUEIMADORES DE MESA E FORMO			
Tipo de queimador	**Consumo de Gás em kg/h Vazão Máxima (valores indicativos)**	**Potência Nominal em kW na Vazão Máxima**	**Potência Nominal em kW na Vazão Mínima**
Queimador de mesa Boca Grande	**0,131 kg/h**	**1,80 kW**	**1,25 kW**
Queimador de mesa Boca Média	**0,098 kg/h**	**1,35 kW**	**1,25 kW**
Queimador Tripla Chama (Central)	**0,255 kg/h**	**3,00 kW**	**1,25 kW**
Forno do fogão de piso 4 queimadores	**167 kg/h**	**2,30 kW**	**1,30 kW**
Forno do fogão de piso 5 e 6 queimadores	**240 kg/h**	**3,30 kW**	**2,00 kW**

	DIMENSÕES					
	ALTURA		LARGURA		PROFUNDIDADE	
MODELOS	**Externa do produto**	**Interna do forno**	**Externa do produto**	**Interna do forno**	**Externa do produto**	**Interna do forno**
Fogão 4 queimadores	a) 87,0 cm b) 90,5 cm	29 cm	48 cm	38 cm	61,0 cm	47 cm
Fogão 5 e 6 queimadores	a) 87,0 cm b) 90,5 cm	29 cm	75 cm	64,8 cm	61,0 cm	47 cm

a) Pés modelo sapata   b) Pés modelo trapezoidais

VOLUME INTERNO DO FORNO	
Fogões 4 queimadores:	**Fogões 5 e 6 queimadores:**
52,0 Litros	88,3 Litros

ATENÇÃO: respeite a distância mínima entre os móveis e o fogão; (ver tópico '*instalando o produto*')

EVITE OS RISCOS DE INCÊNDIO!

- NUNCA ARMAZENE ÁLCOOL, GASOLINA OU QUALQUER OUTRO LÍQUIDO OU VAPOR INFLAMÁVEL PRÓXIMO DESTE OU QUALQUER OUTRO FOGÃO.
- NÃO ACUMULE RESÍDUOS DE GORDURA NA SUPERFÍCIE OU PARTES INTERNAS DO FOGÃO.
- NUNCA USE CHAMAS OU FAÍSCAS PARA LOCALIZAR VAZAMENTO DE GÁS.
- RETIRE A PROTEÇÃO PLÁSTICA AZUL DA MESA, POIS A MESMA, PODE SOFRER DERRETIMENTO COM CALOR E INCLUSIVE INCENDIAR.

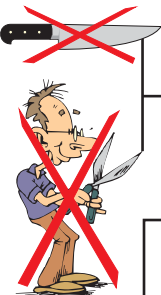
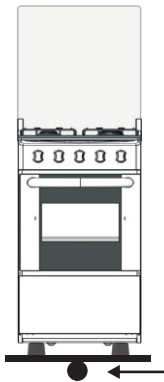
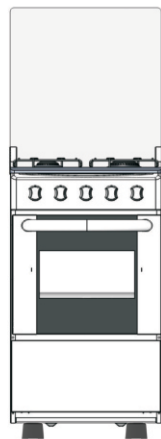
INSTALANDO SEU FOGÃO

LEIA AS INFORMAÇÕES NA ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO LOCALIZADA NA PARTE TRASEIRA DO FOGÃO:

Você pode instalar seu fogão!!!
Siga RIGOROSAMENTE, passo-a-passo, as instruções deste manual.

DESCRIÇÃO DAS PEÇAS PARA A INSTALAÇÃO:
- Regulador de pressão de gás (NBR 8473);
- 02 braçadeiras de Metal com parafuso;
- Mangueira de Plástico PVC transparente com a tarja amarela.
(COM INSCRIÇÃO - NBR 8613).

Confira se as peças são certificadas pelo INMETRO.

PRÉ - INSTALAÇÃO

- O PRODUTO DEVE SER DESEMBALADO COM CAUTELA, seguindo rigorosamente as orientações apresentadas na embalagem.
- Não use materiais pontiagudos (facas, tesoura com ponta, etc..) para a remoção da embalagem, pois isso pode danificar o produto.
- No interior no fogão você encontrará todos os ACESSÓRIOS ADICIONAIS.
- A instalação deve seguir as exigências deste manual.
- As instalações em prédios devem seguir as normas NBR 13932.
- Sugerimos não instalar o fogão ao lado do refrigerador.
- Condições de energia elétrica (127V ou 220V),(somente nos modelos Monet Plus, Da Vinci Plus, Picasso, Maxi, Palladio e Gaudí).
- Instalação e o tipo de gás a utilizar, seguindo as orientações especificadas no item de pré instalação do produto deste manual.
- Obrigatório a utilização de mangueira flexível PVC conforme NBR 8613 de diâmetro interno 10 mm para conexão ao fogão e comprimento entre 0,80 m a 1,25 m.
- As informações sobre o produto estão na etiqueta de identificação localizada na parte traseira do fogão.
- Remover com cuidado o filme plástico AZUL da mesa, (colocado para proteção do aço inoxidável).
- Os resíduos dos adesivos devem ser removidos com um pano embebido em removedor, a ser esfregado suavemente, em seguida com uma esponja macia e sabão neutro, concluir a limpeza e secar o fogão.
- Posicione corretamente os queimadores conforme figuras à seguir, para que o sistema de acendimento automático funcione perfeitamente (CASO SEU MODELO TENHA ESSE OPCIONAL).

- Para um bom desempenho, o fogão deve estar sempre nivelado, se o piso for inclinado ou irregular ajuste os pés reguláveis.
- Os fogões vão acompanhados de 2 pés dianteiros fixos já montados no produto e 2 pés traseiros reguláveis. A instalação dos pés traseiros deve ser feita por duas pessoas, uma delas deve ficar ao lado do fogão para inclinar o mesmo para frente, enquanto que a segunda pessoa rosqueia os pés traseiros.
- Os pés traseiros servem para nivelar o fogão. Caso o produto não esteja corretamente nivelado, gire os pés traseiros até que o fogão fique estável no piso, não balançando durante o uso.
- Para facilitar a ignição, acenda o queimador antes de colocar a panela sobre a grelha.
- Se após algumas tentativas não ocorrer o acendimento, verifique se as grelhas e os espalhadores estão colocados corretamente.
- Para interromper o fornecimento do gás gire o botão no sentido horário até a posição fechado.
- Ao desligar qualquer queimador, assegure-se de que o botão correspondente volte totalmente para a posição fechado.

ORIENTAÇÃO QUANDO O PRODUTO APRESENTAR PROBLEMAS

- LEIA O MANUAL DE INSTRUÇÃO DO USUÁRIO;
- Procure orientação no quadro: PROBLEMA+CAUSA=SOLUÇÃO na próxima página.
- Caso haja dúvidas ou os problemas persistam consulte nossa central de ASSISTÊNCIA TÉCNICA:

Fone 51-3793-2000 ramais 2026 e 2027, ou e-mail: assistencia@venax.com.br

- Caso existam peças danificadas, dirija-se ao serviço autorizado;
- É obrigatório a aquisição de peças e acessórios originais para substituição;
- Quando o produto não estiver em uso, manter o registro de gás fechado sempre, evitando possíveis vazamentos;
- Para a sua tranqüilidade, mantenha o Manual do Consumidor com este Termo de Garantia e Nota Fiscal de compra do produto em local seguro e de fácil acesso.

PROBLEMAS+CAUSA=SOLUÇÃO

Em alguns casos, com um simples procedimento, você pode solucionar um eventual problema no seu fogão. Antes de chamar o Serviço Técnico Autorizado faça as verificações seguindo a tabela a seguir. Se o defeito persistir solicite o atendimento de um técnico da rede autorizada.

Problema / Causa e solução	Queimadores não acendem	Acendimento Automático Não funciona (não da faiscamento)	Forno não acende	Forno não assa	Manchando panelas / Chama amarelada	Luz do forno não acende	Cheiro de gás (Vazamento)
O regulador de pressão do gás está com a data de validade vencida / Vazando	●		●	●	●		●
O regulador de pressão do gás está fechado	●		●				
A mangueira do gás está dobrada	●		●	●	●		
Os queimadores estão sujos ou molhados	●	●			●		
O gás está no fim	●		●	●	●		
Os queimadores / espalhadores estão mal encaixados / posicionados	●	●			●		
O fogão não está ligado na tomada / a tomada não está energizada		●	●			●	
A lâmpada esta queimada ou mal rosqueada (*)						●	
Iinjetores sujos ou obstruídos	●		●		●		
Todos os botões de acionamento estão fechados							●
A mangueira está furada ou mal encaixada							●
As braçadeiras estão soltas							●

LIMPEZA DO FORNO

Antes de iniciar o processo de higienização de seu forno, verifique se:
- As grades e a parte interna não estão excessivamente quentes.
- O cabo de força está desligado (caso seu modelo tenha esse opcional).
- Se a válvula de gás e todos os botões estão desligados.
- Aqueça o forno por um tempo médio de 02 a 05 minutos para amolecer os resíduos de gordura.
- Retire a grade interna do forno.
- Passe um pano úmido ou esponja embebida em água e detergente neutro.
- Enxágüe, pressionando com uma esponja embebida em água fria.
- Após realizar a limpeza, ligue o forno por 15 minutos na posição máxima para a secagem interna.

FORNO AUTOLIMPANTE

Equipado com um revestimento com esmalte especial de porcelana, não possui propriedades tóxicas, não libera odores que possam alterar o sabor dos alimentos e não interfere na qualidade e no tempo de cozimento dos alimentos.

O processo de limpeza funciona através da combinação da textura e agentes oxidantes de esmalte, que auxiliam a dissipação da gordura durante todo tempo em que o forno estiver em funcionamento.

CUIDADOS, MANUTENÇÃO E LIMPEZA DO FORNO AUTOLIMPANTE

O acúmulo de grande concentração de gordura nas paredes internas do forno com revestimento autolimpante, carece de uma limpeza manual e periódica.

Antes de iniciar o processo de higienização de seu forno, verifique se:
- As grades e a parte interna não estão excessivamente quentes;
- O cabo de força está desligado (caso seu modelo tenha esse opcional);
- Se a válvula de gás e todos os botões estão desligados;
- Aqueça o forno por um tempo médio de 02 a 05 minutos para amolecer os resíduos de gordura;
- Retire a grade interna do forno;
- Passe um pano úmido ou esponja embebida em água e detergente neutro;
- Após realizar a limpeza, ligue o forno por 15 minutos na posição máxima para a secagem interna.

LIMPEZA DO VIDRO DA TAMPA E DO FORNO

Antes de iniciar o processo de higienização dos vidros, verifique se:
- As grelhas e os queimadores estão em temperatura ambiente;
- O cabo de força está desligado (caso seu modelo tenha esse opcional);
- Se a válvula de gás e todos os botões estão desligados.

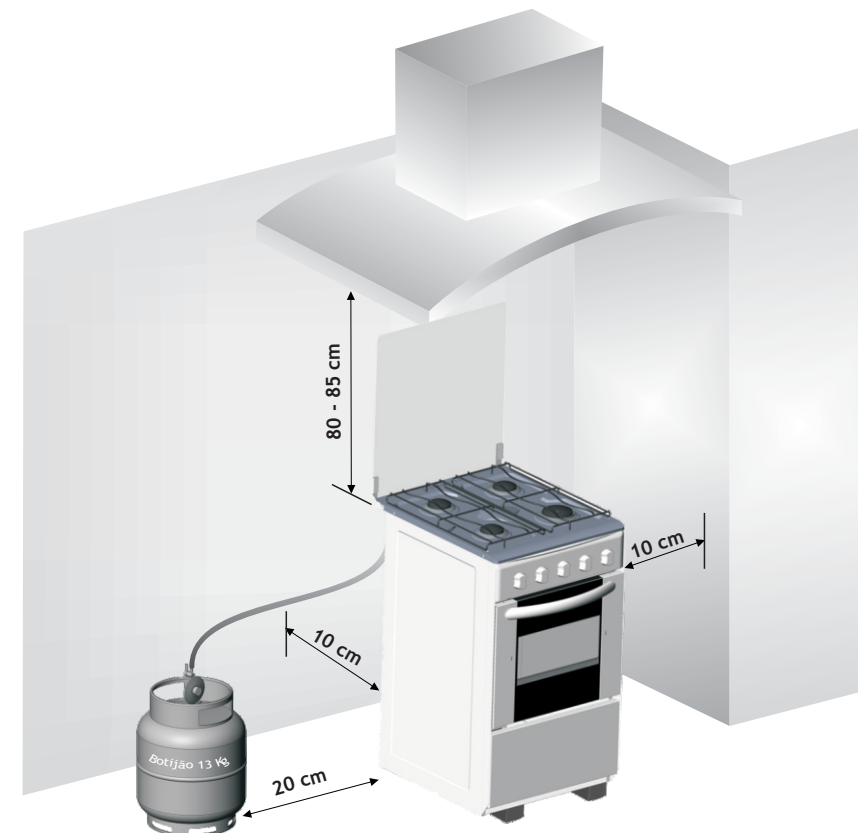
Na limpeza use:
- Esponja ou pano macio com sabão ou detergente neutro;
- Enxágüe bem;
- Seque com um pano seco.

RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES

- Nunca deixe cair água ou sabão no chão do forno, evitando prejudicar o queimador.
- Nunca remova a borracha de vedação do forno, pois pode promover futura perda de calor.

INSTALANDO O PRODUTO

LEIA AS INFORMAÇÕES NA ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO LOCALIZADA NA PARTE TRASEIRA DO FOGÃO:

- Recomendamos que o tubo condutor de gás, modelo flexível metálico ou PVC, não deve passar por de trás do produto ou de móveis, ou áreas de estocagem nos moveis de cozinha;
- Se houver necessidade de modificar a instalação elétrica, esta deverá ser efetuada OBRIGATORIAMENTE por pessoa qualificada, em conformidade com as normas em vigor.
- O fogão deve ser posicionado em local bem arejado;
- EVITE instalar em locais com correntes de ar, pois isso pode vir a apagar as chamas, ou acarretar mau funcionamento;
- Recomenda-se a utilização de um exaustor de ar;
- Respeite a altura de 80 a 85 cm entre o fogão e o depurador de ar ou uma coifa.

ORIENTAÇÃO DE MANUSEIO DO PRODUTO

- Certifique-se que o forno acendeu antes de fechar a porta;
- O forno só se manterá aceso se forem seguidas as orientações referentes ao seu acendimento (constam na cartilha que acompanha este manual).
- Ao manusear ou retirar alimentos do forno, utilize luvas térmicas de proteção;
- Os orifícios no chão do forno não devem ser obstruídos, nem devem ser revestidos com folha de papel alumínio;
- As paredes do forno não devem ser revestidas com folha de papel alumínio;
- O isolamento térmico do fogão produz durante os primeiros minutos de funcionamento, fumaça e odores característicos.

PRÉ-INSTALAÇÃO DO GÁS

- Os fogões são fabricados para uso com GÁS GLP; em condições e pressões descritas na etiqueta de identificação.
- A entrada de gás está à esquerda (visto produto de frente).
- Utilizar botijão de gás de 13 kg (P13) ou de 45kg (P45).
- O regulador de pressão do gás é de 1 kg/h exclusivo do fogão.
- Para alterar o tipo de gás a ser utilizado, consulte orientações da fábrica ou serviço autorizado. Certifique-se da possibilidade da conversão.
- Após trocar o botijão de gás, verifique imediatamente se não há vazamento de gás com a UTILIZAÇÃO DE ÁGUA OU ESPUMA DE SABÃO NO ENCAIXE DA VÁLVULA.
- Nunca use chamas ou faíscas para localizar vazamento de gás, o que pode causar incêndios.
- Use sempre um regulador de pressão NOVO (exclusivo para fogão) que deve ter gravado as letras NBR 8473 (norma brasileira).
- Obrigatoriamente MANGUEIRA PLÁSTICA de PVC NOVA com TARJA AMARELA, de acordo com a norma NBR 8613, (SEM emendas), com comprimento entre 80 e 125cm;
- Verifique o prazo de validade da mangueira (03 anos) e do regulador de pressão (05 anos).
- CASO NÃO SE ENCONTRE DENTRO DESSAS INDICAÇÕES, TROCAR IMEDIATAMENTE.

INSTALAÇÃO DO GÁS

1- Coloque a braçadeira de metal na ponta da mangueira, encaixada no ponto de entrada de gás do fogão.

2- Coloque a mangueira no ponto de entrada de gás do fogão e aperte o parafuso da braçadeira com uma chave de fenda para deixar o encaixe bem firme.

3- Coloque a outra braçadeira na extremidade oposta da mangueira, encaixando-a no regulador de pressão de gás. Aperte bem o parafuso da braçadeira.

4- Certifique-se de que o registro do regulador esteja fechado antes de rosqueá-lo no botijão.

5- No ato da instalação e a cada troca do botijão de gás, verifique IMEDIATAMENTE se há vazamento na região do encaixe do regulador de pressão de gás. SUGERIMOS A UTILIZAÇÃO DE ESPUMA DE SABÃO NO ENCAIXE DA VÁLVULA.

OBS: Rosqueie com cuidado o regulador de pressão no botijão. O registro deve estar visível, com fácil acesso, sem quaisquer restrições e sempre fora do nicho/gabinete, podendo ser fechado/desligado rapidamente, caso ocorra algum problema.

ORIENTAÇÕES DE LIMPEZA

Antes de iniciar o processo de higienização de seu produto, verifique se:
- Os queimadores, as grelhas e a mesa não estão quentes;
- O cabo de força está desligado (caso seu modelo tenha esse opcional);
- Se a válvula de gás e todos os botões estão desligados.

LIMPEZA DE SEU FOGÃO

Por motivo de higiene e segurança, evite o acúmulo de resíduos, como gorduras ou outros alimentos, evitando o mau funcionamento e risco de acidentes.

- Para a limpeza das partes de aço inoxidável, das esmaltadas, dos vidros e do painel, use uma esponja macia ou um pano úmido com água morna e sabão neutro.
- Conserve as velas de acendimento eletrônico dos queimadores limpas e isentas de crostas de sujeira.
- Na limpeza das grades (trempes) lave-as com detergente e uma esponja macia.
- Na limpeza do painel e dos botões de controle, use um pano macio com água e sabão neutro.
- A limpeza dos queimadores (das bases e dos espalhadores), deve ser feita periodicamente com água morna e sabão neutro. Antes de recolocá-los no seu lugar, enxugue-os bem e verifique se todos ficaram limpos e secos.

ATENÇÃO: Na limpeza do fogão, não deve-se usar limpador a vapor

CUIDADOS NA MANUTENÇÃO E LIMPEZA DO FOGÃO

Alguns agentes de limpeza não devem ser utilizados em hipótese alguma:
- Querosene, gasolina, solventes, ácidos, vinagres, produtos químicos ou abrasivos, pois podem causar manchas.
- Não utilize pós-abrasivos e substâncias corrosivas que possam arranhar as partes citadas.

OUTROS CUIDADOS IMPORTANTES

- Não utilize papel alumínio para forrar a mesa do fogão, pois pode causar manchas na mesa e prejudicar o funcionamento das velas.
- Não deixe a água secar ou evaporar diretamente sobre a mesa inox, enxugue imediatamente com um pano seco e macio, evitando manchas na mesa.
- Não use palha de aço ou similares para limpeza de qualquer parte do fogão.
- Nunca jogue os queimadores na pia, pois o impacto pode causar deformações.
- Nunca coloque os queimadores quentes na água fria, isso poderá provocar o seu empenamento. Para lavar, deixe-os esfriar.
- Quando estiver limpando a mesa sem os queimadores, não deixe cair fiapos ou detritos nos injetores de gás.
- Não deixe cair líquidos ou sólidos dentro do queimador para não desregular a chama ou causar entupimentos. Caso aconteça, desligue o queimador, espere esfriar e limpe-o.
- Ao derramar qualquer líquido ou alimento sobre a mesa do fogão ou dentro do forno, limpe imediatamente para evitar manchas e possíveis acúmulos de resíduos nos injetores.
- Não deixe que as substâncias ácidas ou alcalinas, como: vinagre, café, leite, água salgada, suco de tomate etc., permaneçam por muito tempo em contato com as superfícies esmaltadas (porta do forno, as grades, o topo e o chão do forno.)

RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES

- Nunca utilize seu fogão para secar roupas, tênis ou panos de cozinha.
- Nunca utilize seu produto para aquecer ambientes.
- Não deixe de fechar o registro de gás após a utilização do fogão.
- Alimentos líquidos de preferência usar os queimadores traseiros da mesa.
- Nunca deixe, após usar o fogão, a válvula de gás (regulador de pressão) aberta, especialmente à noite.
- Para um perfeito aproveitamento da chama e um menor consumo de gás, caso necessário, reduza as chamas de modo que fiquem inteiramente cobertas pelas bases das panelas.
- Não deverá ser usado nenhum tipo de panela ou recipientes de bases convexas (curvas) sobre as grelhas (trempes).

ATENÇÃO!
RISCO DE EXPLOSÃO! Se por algum motivo a chama do forno apagar ou não acender, retorne imediatamente o botão do forno para a posição desligado.

Abra a porta do forno e espere pelo menos 1 minuto para que o gás liberado se espalhe. Só então tente acender novamente o forno de acordo com as instruções acima.

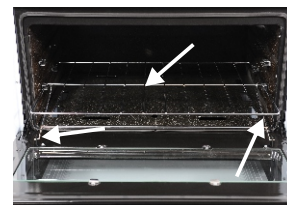
RISCO DE ACIDENTE!
Nunca se apóie ou permita que crianças subam na porta do forno, pois o fogão pode tombar para frente e causar acidentes.

TROCANDO A LÂMPADA DO FORNO

(Somente nos modelos Picasso, Maxi, Delplus 5, Palladio e Gaudí)

Caso a lâmpada do forno estiver queimada, proceda da seguinte maneira:
· Certifique-se que o fogão não está ligado a rede elétrica;
· Certifique-se que o fogão, a caixa protetora e a lâmpada a ser substituída não estejam aquecidos;
· Certifique-se que a voltagem da lâmpada nova é a mesma de sua rede elétrica;
· A potência da lâmpada deve ser de no máximo 40W;
· Abra a caixa protetora onde está a lâmpada a ser substituída;
· Gire a lâmpada a ser substituída no sentido anti-horário até conseguir retirá-la do suporte;
· Coloque a lâmpada nova e gire-a no sentido horário até fixá-la;
· Feche a caixa protetora;
· Coloque o plugue na rede elétrica.

GRELHAS DO FORNO

- Seu forno está equipado com grelhas resistentes e deslizantes, se o modelo tiver esse opcional, para adequado posicionamento dos alimentos e fácil retirada;
- Para adequado posicionamento dos alimentos e fácil retirada;
- A grade é removível e permite três níveis de regulagens, de acordo com sua necessidade;
- Incline a grelha aproximadamente 60º para cima e encaixe as travas nas laterais do forno;
- Logo em seguida coloque-a na posição horizontal e empurre-a para dentro do forno;
- Para retirar a grelha proceda do mesmo modo descrito acima. Confira nas figuras abaixo.

VAZAMENTO DE GÁS

AO SENTIR CHEIRO DE GÁS TOME AS SEGUINTES PROVIDÊNCIAS:

- Feche o registro de gás;
- Não acenda qualquer tipo de chama;
- Não mexa em interruptores elétricos;
- Abra a janela e as portas, permitindo maior ventilação do ambiente;
- Não utilize o telefone, nem celular próximo ao local;
- Caso o vazamento seja no botijão retire-o e leve-o para um local aberto e bem ventilado;
- Saia do ambiente e faça a ligação de um local aberto e ventilado;
- Chame o distribuidor de gás;
- Abastecimento por gás canalizado ou central (prédios): feche imediatamente os registros de abastecimento;
- Entre em contato com a companhia de gás responsável;
- Chame a assistência técnica para verificar o problema;
- Distância mínima OBRIGATÓRIA de 20 cm entre o fogão e o botijão;
- Se o botijão ficar a mais de 120 cm do fogão (exemplo: na área de serviço), a instalação deverá ser feita conforme norma da ABNT, NBR 13932 Instalações internas para GLP;
- O local de instalação deve prever uma distância mínima de 10 cm em toda volta do fogão, para que possa fluir uma boa circulação de ar (Pág. 08);
- A utilização produz calor e umidade no local onde o fogão está instalado;
- A má ventilação produz falta de oxigênio, que é prejudicial ao desempenho do fogão e de sua própria saúde;
- A utilização intensiva e prolongada do fogão requer uma ventilação suplementar, por exemplo, a abertura de uma janela ou de uma ventilação mais eficaz que aumente o fluxo de ar;
- Nunca tente embutir um fogão convencional, pois isso compromete o seu desempenho e a sua segurança, podendo causar graves acidentes;
- Caso queira colocar o fogão sobre uma base, tenha cuidado para que o mesmo fique seguro e bem nivelado. A base deve possuir dimensões superiores as do fogão, para sua segurança;
- NÃO RECOMENDAMOS A UTILIZAÇÃO DE MANGUEIRA PLÁSTICA REVESTIDA COM METAL, POR OFERECER RISCOS;
- Não utilize o fogão com filme plástico da mesa; pois causa danos ao inox. O calor derrete o plástico e sua remoção se torna muito difícil;
- A ausência do regulador de pressão (exclusivo para fogão) pode causar excesso de pressão e vazamento de gás, ocasionando danos de grande monta;
- Utilize um copo d'água sobre o produto e verifique se realmente ele está nivelado.

INSTALAÇÃO ELÉTRICA

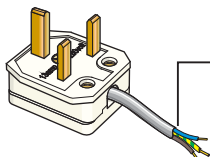
(Somente nos modelos MONET PLUS, DA VINCI PLUS, DELPLUS, PICASSO, MAXI, GAUDÍ E PALLADIO.)

- O fogão é bivolt, 127V e 220V; exceto os modelos: Palladio Delux; Vetrô; Gaudí 4 Prisma; Gaudí 5 Prisma e Gaudí 6 Prisma por possuírem uma resistência elétrica opcional como timer grill ou top grill.
- Lâmpada para luz do forno (não acompanha o produto),deve ser adquirida no máximo de 40W - própria para o uso em fogões.
- Indicamos a utilização de tomada exclusiva e em perfeito estado para fogão.
- Conecte o fio terra da sua residência ao fio para aterramento existente atrás do fogão (Cor Verde); conforme a norma NBR 5410.
- Sempre desligue o cabo de força puxando pelo pluge.
- Indicamos a utilização de disjuntores térmicos para a proteção do fogão.

ATENÇÃO:

- NÃO ALTERE AS ESPECIFICAÇÕES OU CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO.

- Recomendamos que a tomada ou disjuntor usados para a ligação sejam exclusivamente para fornecimento de energia ao fogão, e de fácil acesso, mesmo após instalação;
- Nunca ligue o fio terra à rede elétrica, canos de gás, água ou tubos de PVC;
- Não faça o desligamento da tomada puxando pelo cabo de força;
- Não prenda, não torça ou amarre o cabo elétrico;
- Não realize consertos no cabo elétrico;
- Não apóie seu fogão sobre o cabo elétrico;
- Não use extensões ou benjamins para evitar mau contato, aquecimento, curto circuito, derretimento, etc;
- Caso não existam disjuntores térmicos disponíveis no quadro de distribuição de força da sua residência, consulte um eletricista para instalá-los;
- O cabo de alimentação deve ser colocado de modo à nunca se encostar às partes quentes do fogão, por risco de derretimento ou curto circuito;

- Não cruze o cabo de força pela traseira do fogão;
- Se o cabo de força estiver danificado, deve ser OBRIGATORIAMENTE substituído por pessoa qualificada;
- Para obter produto autorizado, procure os postos de Assistência Técnica, ou entre em contato com fabricante.

INSTALANDO A PARTE ELÉTRICA

Antes de ligar o fogão a tomada de sua residência, certifique-se que a tensão da mesma é igual. Ex: Forno 220 V tomada 220 V.

Atenção! Os Fogões Palladio Delux 5, Gaudí 5 Prisma e Gaudí 6 Prisma com tensão 127 V, possuem amperagem superior a 10A, antes de ligá-lo seguir as instruções abaixo:

Para conectar o plugue destes fogões 127 V a tomada de sua residência, verifique se a mesma possui o novo formato conforme figura ao lado. Sua capacidade deverá ser de 10 a 20 Amperes conforme NBR 14136:2000. Plugues e tomadas para uso doméstico e análogo até 20A 250Vc.a. – Padronização.

ATENÇÃO: O novo formato de plugue (3 Pinos - classe de aterramento I) é obrigatório para ambas as tensões (127V e 220V).

Caso sua tomada não seja do novo formato, é obrigatório realizar a substituição para o encaixe do plugue, caso contrário, o mesmo não irá encaixar.

Para a substituição da tomada, solicite a um eletricista ou pessoa capacitada para este serviço.

Lembre-se! A alteração ou violação do plugue e do cabo de alimentação implicará na perda da garantia do produto.

Observação:

Aparelhos de até 10 Amperes, possuem plugues com pinos (bornes) de diâmetro quatro mm.

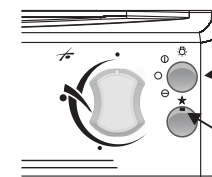
Aparelhos de 10 até 20 Amperes possuem plugues com pinos (bornes) diâmetro 4,8mm.

- A lâmpada para luz do forno à ser adquirida, deve ser de, no máximo de 40W própria para o uso em fornos.
- Indicamos a utilização de tomada exclusiva e em perfeito estado para produto.
- Sempre desligue o cabo de alimentação de energia puxando pelo plugue.
- Indicamos a utilização de disjuntores térmicos para a proteção do forno.

TOP GRILL (GRELHADEIRA SUPERIOR POR IRRADIAÇÃO)

(Opcional: somente nos modelos Gaudí 4 Prisma; Gaudí 6 Prisma e Vetrô 4).

Para ligar a resistência superior do forno (TOP GRILL), basta acionar o botão que se encontra ao lado direito do painel de comando, visto o fogão de frente, junto a ele terá um sinalizador luminoso que quando ligado indica grill em funcionamento, conforme ilustração ao lado.

Obs.: A potência da resistência do top grill fogão 6 bocas é de 1250 W.

ATENÇÃO: Não devem ser utilizados simultaneamente o TOP GRILL e o queimador inferior do forno por mais de 15 minutos, evitando o super aquecimento do fogão.

TIMER GRILL (GRELHADEIRA SUPERIOR POR IRRADIAÇÃO)

(Opcional: somente nos modelos Palladio Delux e Gaudí 5 Prisma)

O Timer Grill do forno é com resistência elétrica, usado para dourar, gratinar ou caramelizar os alimentos, ou também para gratinar pratos preparados no microondas.

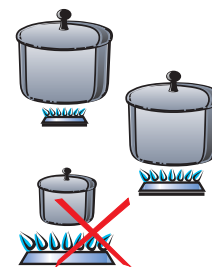
Modo de Operação: Gire o botão do Timer Grill sentido horário até ligar o sinalizador ao lado, após posicione o botão no tempo desejado que está sendo indicado no painel, ao término do tempo selecionado este avisará com um sinal sonoro e o sinalizador ao lado estará desligado.

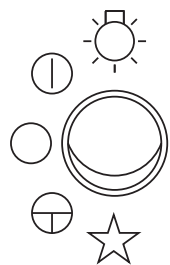
ATENÇÃO: Não devem ser utilizados simultaneamente o TOP GRILL e o queimador inferior do forno por mais de 15 minutos, evitando o super aquecimento do fogão.

TIMER CORTA GÁS

(Somente nos modelos Palladio Delux 5 e Gaudí 5 Prisma)

Gire o botão do timer gás no sentido horário e selecione o tempo desejado, após pressione o botão do queimador do forno contra o fogão, girando para a esquerda até a posição alta, e acione a tecla de acendimento automático do painel até o surgimento da chama. Fique pressionando o botão do forno por mais 12 segundos para manter a chama acesa, caso contrário, repita a operação.

ATENÇÃO: Antes de acender o queimador do forno, é obrigatório que se selecione o tempo no botão timer gás para o acionamento da válvula de segurança do forno.

INSTRUÇÃO IMPORTANTE

Para um perfeito aproveitamento da chama e um menor consumo de gás, não deixe que as chamas escapem pelas laterais das panelas. Reduza as chamas de modo que fiquem inteiramente cobertas pelas bases das panelas. Os diâmetros mínimos das panelas, recipientes em geral, que podem ser usados sobre as grades (trempes), deve ser de no mínimo 140 mm para os queimadores semi rápidos e de no mínimo 160 mm para os queimadores rápidos, com um diâmetro máximo de 260 mm para ambos queimadores.

BOTÃO DE ACENDIMENTO AUTOMÁTICO E LUZ DO FORNO

(Somente nos modelos Delplus 5, Picasso, Vetrô 4, Maxi, Palladio e Gaudí).

- O botão de acendimento possui dupla função, como demonstra a figura ao lado.
- O botão pressionado para cima acende a lâmpada.
- O botão na posição intermediária está desligado.
- O botão pressionado para baixo, ativa o acendimento automático da mesa e do forno.

ACENDIMENTO AUTOMÁTICO DO FORNO

(Somente nos modelos Monet Plus, Da Vinci Plus, Vetrô 4, Delplus, Delplus Inox, Picasso, Maxi, Palladio e Gaudí).

Siga corretamente as instruções abaixo para o acendimento do forno:

- Antes de ligar o forno, verifique se há utensílios em seu interior ou na estufa que possam ser danificados pelo calor.
- Com a porta do forno aberta, pressione o botão do queimador do forno contra o fogão, girando-o no sentido anti-horário até a posição máxima de saída do gás (290°C).
- Após acione a tecla pulsante de acendimento automático no painel até o surgimento da chama, e fique pressionando o botão do forno por mais 12 segundos.
- Se após os 12 segundos haver chama no queimador do forno, o mesmo se manterá aceso.
- Com o forno devidamente ligado, regule o botão do queimador a sua necessidade.
- Assegure-se que a chama está acesa, feche a porta cuidadosamente para evitar que o golpe de ar possa apagá-la.
- Se a chama se apagar, repita a operação.
- No caso de extinção de chama no queimador, a válvula de segurança interrompe automaticamente o fornecimento de gás no forno, levando aproximadamente 30 segundos para isto.

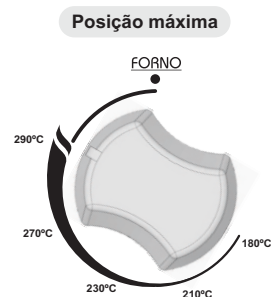
Obs 1: Em caso de falta de energia elétrica, você pode acender os queimadores normalmente como na orientação do acendimento manual do forno.
Obs 2: Esse sistema somente é usado no queimador inferior do forno.
Obs 3: Jamais acenda o forno se o chão do forno não estiver corretamente encaixado.
Obs4: Não deixe de usar luvas térmicas ao manusear utensílios quentes.

Posição máxima

ACENDIMENTO MANUAL DO FORNO

(Somente nos modelos Monet e Da Vinci)

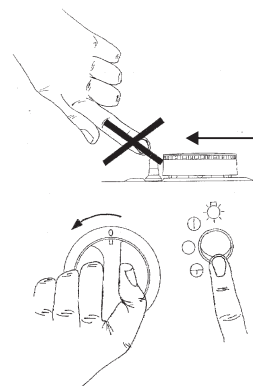
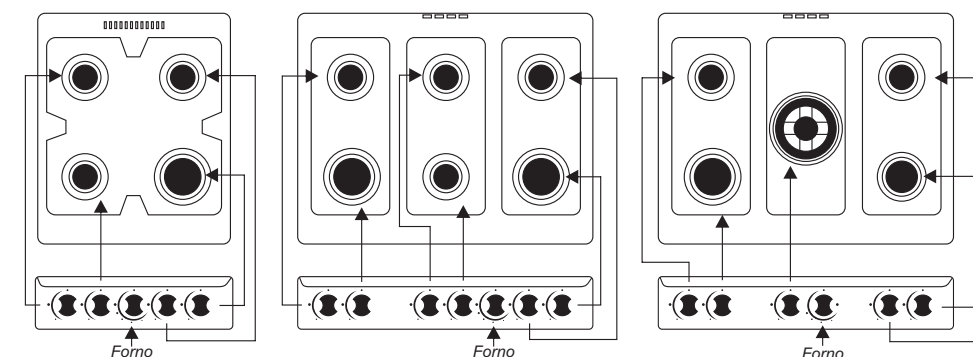
- Antes de ligar o forno, verifique se há utensílios em seu interior ou na estufa que possam ser danificados pelo calor.
- Com a porta do forno aberta, pressione o botão do queimador do forno contra o fogão, girando-o no sentido anti-horário até a posição máxima de saída do gás (290°C).
- Direcione a chama acesa (de um fósforo, por exemplo) até o queimador existente no chão do forno.
- Com o forno devidamente ligado, regule o botão do queimador a sua necessidade.
- Assegure-se que a chama está acesa, feche a porta cuidadosamente para evitar que o golpe de ar possa apagá-la.
- Se a chama se apagar, repita a operação.

Obs 1: Esse sistema somente é usado no queimador inferior do forno.
Obs 2: Jamais acenda o forno se o chão do forno não estiver corretamente encaixado.
Obs 3: Não deixe de usar luvas térmicas ao manusear utensílios quentes.

ACENDIMENTO DOS QUEIMADORES DA MESA

ACENDIMENTO AUTOMÁTICO DOS QUEIMADORES DA MESA

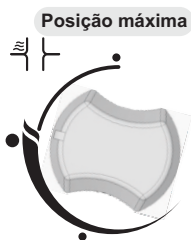
(Somente nos modelos Monet Plus, Da Vinci Plus, Delplus, Delplus Inox, Picasso, Vetrô 4, Maxi, Palladio e Gaudí).

- Realize o procedimento de instalação de gás e da rede elétrica, OBRIGATORIAMENTE dentro das condições estabelecidas por esse manual.
- Certifique-se que todos os queimadores estão corretamente instalados. O mau encaixe pode provocar dano ao queimador ou prejudicar seu desempenho.

Disposição dos queimadores

- Identifique que botão corresponde a determinado queimador da mesa.
- Nunca toque nas velas de acendimento automático => RISCO DE CHOQUE.
- Pressione contra o fogão e gire para a esquerda o botão do queimador escolhido até a posição potência máxima, e acione a tecla de acendimento automático até o surgimento da chama.
- Não pressione o acendimento automático sem a correta instalação, pois pode danificar o sistema elétrico do fogão.
- Com a chama acesa regule o botão do queimador à sua necessidade.
- Se a chama não acender repita a operação.

Atenção: Em caso de falta de energia elétrica, você pode acender os queimadores normalmente com alguma chama (ex: fósforo aceso).

ACENDIMENTO MANUAL DOS QUEIMADORES DA MESA

- Realize o procedimento de instalação de gás OBRIGATORIAMENTE dentro das condições estabelecidas por esse manual.
- Certifique-se que todos os queimadores estão corretamente instalados. O mau encaixe pode provocar dano ao queimador ou prejudicar seu desempenho.

- Identifique que botão corresponde a determinado queimador da mesa.
- Pressione o manipulo contra o fogão e gire para a esquerda o botão do queimador escolhido até a vazão máxima, aproxime a fonte de ignição da chama próximo ao queimador até o surgimento da chama.
- Com a chama acesa regule o botão do queimador à sua necessidade.
- Se a chama não acender repita a operação.

COMO ENCAIXAR O QUEIMADOR TRIPLA CHAMA

1º: Deve-se verificar para qual lado esteja o recorte junto ao queimador. *(Fig. 01)*

2º: Após, deve-se posicionar o queimador juntamente com o recorte para a frente do fogão onde o mesmo irá encaixar junto a sua base. *(Fig. 02, 03 e 04)*

Obs.: Se o queimador for colocado em sua base de forma que o recorte fique para trás ou para os lados, o mesmo não irá encaixar. *(Fig. 05)*

Fig. 01 Fig. 02 Fig. 03 Fig. 04 Fig. 05

FORNO

Este produto esta equipado com um dispositivo de segurança obrigatório.

VÁLVULA DE SEGURANÇA

É um sistema de segurança implantado pelo INMETRO que busca garantir segurança na utilização do forno de seu fogão.

A válvula de segurança é equipada com um dispositivo supervisor de chama que interrompe automaticamente a passagem de gás no forno em aproximadamente 30 segundos se não houver fogo.

- A distribuição de calor no forno do seu fogão é uniforme, siga as instruções básicas e obtenha economia de tempo, gás e melhor qualidade do assado.
- Antes de ligar o forno, verifique se há utensílios em seu interior ou na estufa que possam ser danificados pelo calor.
- Realize o procedimento de instalação de gás OBRIGATORIAMENTE dentro das condições estabelecidas por esse manual.

- Assegure-se de que o fogão está sobre superfície plana e nivelada para o bom desempenho do fogão e melhores resultados no cozimento.
- Não sobreponha nas grelhas do forno qualquer material que impeça a circulação de calor, como por exemplo: papel alumínio ou similares.
- Recomenda-se um pré-aquecimento por 15 minutos na posição máxima, antes de colocar o alimento dentro do forno.
- Recomenda-se o uso da grelha do forno na regulagem central.
- Nunca coloque nada diretamente sobre a base do forno.
- Não encoste a forma no fundo ou nas laterais do mesmo.
- Recomenda-se uma folga de aproximadamente 5 cm entre a forma e as laterais do forno, para o calor circular homogeneamente.
- Caso ocorra o derramamento de qualquer líquido ou alimento dentro do forno, após desligar o forno, espere esfriar e limpe para evitar manchas, entupimento e atração de insetos.
- Quando em funcionamento, evite abrir constantemente a porta do forno, para evitar a perda de calor. Acompanhe o assado através do visor panorâmico, acendendo a luz interna do forno (caso o seu modelo possua esses dois opcionais).
- Não feche a porta do forno com movimento brusco, a chama do queimador do forno pode se apagar.

ATENÇÃO: Durante o uso o aparelho torna-se quente. Cuidado deve ser tomado para evitar o contato com os elementos de aquecimento dentro do forno

ESPETO GIRATÓRIO (apenas no modelo gaudi 4)

Para a utilização do espeto giratório, siga as instruções abaixo:

1 – Faça o pré-aquecimento do forno por um tempo de 15 minutos;

2 – Antes de dar início ao assado, verifique se os garfos (hastes) do espeto estão bem fixadas ao alimento a ser assado, deixando-o firme no espeto para posteriormente proporcionar a rotação simultânea de ambos no processo de cocção; Verifique também se o alimento está bem ajustado entre os dois garfos(hastes), equilibrando o peso a fim de impedir o esforço excessivo do motor.

3 – Coloque a ponta do espeto (já com o alimento) no furo de encaixe do motor (na parte traseira esquerda do forno) e apoie a outra extremidade no suporte do espeto (parte direita frontal do forno), conforme uma das imagens abaixo. Para facilitar a colocação do espeto no forno e o próprio manuseio do mesmo, deve-se utilizar o cabo removível de baquelite que acompanha o espeto, porém o mesmo sempre deve ser removido do espeto antes de fechar a porta do forno e dar início ao processo de cocção.

4 – Finalizado o processo, coloque o cabo removível de baquelite no espeto novamente e retire-o do forno cuidadosamente e sempre utilizando luvas térmicas para proteção.

Observação: O peso máximo a ser colocado no espeto é de 2 Kg.